PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS

.....

.....

Refª expett:
(que se cumplimentará tras aprobación Pliego).

que se elabora por la Dirección General de Personas con Discapacidad del IMAS, y que contiene, de conformidad con los requisitos que establece la vigente Ley de Contratos del Sector Público, las especificaciones técnicas particulares bajo las que deberá regirse la ejecución del

CONTRATO ADMINISTRATIVO

que aquí se propone, en el caso de que llegue a adjudicarse y formalizarse, referido a las prestaciones del **Servicio de Cafeteria/Restaurante de la Casa del Mar de Cartagena,** sita en Paseo de Alfonso XII, s/n, (cuyo objeto se define en la prescripción I.) de las presentes bases, y a adjudicar por **procedimiento ABIERTO CON PUBLICIDAD, para su realización por empresa ajena.**

==========

==========

I.) OBJETO:

El presente Pliego tiene por objeto definir y establecer las condiciones y requisitos técnicos del contrato consistente en dar **Servicio de Cafetería/Restaurante en la Casa del Mar de Cartagena**, dependiente del Instituto Murciano de Acción Social.

II) JUSTIFICACION DE LA NECESIDAD:

Las necesidades a satisfacer mediante la licitación de la presente concesión son las de promover la prestación del Servicio de Cafetería/Restaurante a los usuarios que utilicen los servicios de la Hospedería de esta Casa del Mar, de forma que se dé cumplimiento al Convenio C163 de la OIT sobre el bienestar de la gente del mar.

Firmante: ZAPATA LOPEZ, GABRIEL 24/09/2018 10:12:08
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 0aa30eea-aa04-4bdf-1975248600908

Al no contar con los recursos necesarios para realizar la referida prestación, es necesario proceder a la contratación de este servicio, disponiendo en el Centro de instalaciones habilitadas a tal efecto, así como del equipamiento y mobiliario adecuado para el desarrollo de esta actividad.

III.) DESTINATARIOS:

Uso y disfrute de los grupos de usuarios de los servicios de la hospedería recogidos en la Circular Número 10/99, de 30 de Marzo de 1999, del Instituto Social de la Marina, que son los siguientes:

1.- Los trabajadores comprendidos en el campo de aplicación del Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores del Mar (trabajadores del mar españoles emigrantes que trabajen en buques abanderados en países extranjeros; Los trabajadores del mar pertenecientes a los países miembros de la Unión Europea; Los pensionistas del Régimen Especial del Mar y los beneficiarios de los grupos anteriores, familiares o no, que convivan con los mismos).

2.- Los trabajadores del mar extranjeros que trabajen a bordo de cualquier buque, sea cual fuere la nacionalidad de éste.

3.-Los trabajadores que requieran dicho servicio en razón de incorporarse a su primer empleo en el sector marítimo pesquero.

4.-Los alumnos de cursos de formación profesional ocupacional organizados por el ISM.

5.-Cualquier otra persona no incluída en los grupos enumerados en los apartados anteriores que cuenten con la autorización de la Dirección del IMAS.

IV.) DESCRIPCION DE LAS INSTALACIONES:

Las instalaciones del Centro destinadas a la explotación del Servicio de Cafetería/Restaurante se describen en el Anexo 1 del presente Pliego.

V.) INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO:

APORTACION DEL IMAS:

El IMAS aporta las instalaciones detalladas en el Anexo 1 y los equipamientos recogidos en el inventario detallado en el Anexo 2 del presente Pliego, sobre los que el/la concesionario/a no tendrá derecho de propiedad alguno y vendrá obligado/a a su mantenimiento, reparación, conservación adecuados y a reemplazar lo deteriorado e inutilizado por el uso u otra causa.

Asímismo, el Centro facilitará al/a la concesionario/a los suministros de agua, gas y electricidad, en la medida necesaria para llevar a cabo la actividad a que se destina el

Firmante: ZAPATA LOPEZ, GABRIEL 24/09/2018 10:12:08
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 0ea30eea-aa04-bfdf-197524860f08

objeto de la prestación, salvo que posean contador independiente, en cuyo caso, serán a cargo del/de la concesionario/a, así como los gastos derivados del alta de estos contadores.

APORTACIONES DEL/LA CONCESIONARIO/A:

El/la concesionario/a se obliga a apotar el material complementario necesario que no figure en el inventario (Anexo 2) para la prestación del servicio objeto de este contrato, entendiéndose que dicha aportación lo será sin pérdida del derecho de propiedad sobre el mismo, pudiendo ser retirado por el/la concesionario/a, en el estado en el que se encuentre, una vez finalizado el contrato y sin derecho a percibir prestación económica ni de ninguna índole por parte de la Administración.

Dicho material habrá de ser de calidad y contar con la aprobación/autorización de la dirección del Centro para su uso, no pudiéndose utilizar piezas deterioradas.

VI.) FORMA Y TIEMPO DE EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES

VI.1) El Servicio de Bar-Cafetería y Restaurante se prestará todos los días del año, incluídos festivos y períodos vacacionales, y se llevará a cabo en el local instalado en la planta BAJA de la Casa del Mar de Cartagena, sita en Muelle Alfonso XII, s/n., constando de las siguientes dependencias: bar-cafetería/Restaurante, cocina, aseos-vestuarios y almacén, con una superficie total aproximada de 198 metros cuadrados.

Estas dependencias serán entregadas al/a la adjudicatario/a con el mobiliario, enseres y utensilios para el servicio y utilización de las mismas que figurarán en el inventario que se adjuntará al contrato; éste/a deberá dar su conformidad al mismo a la firma del contrato, siendo su responsabilidad el cuidado y conservación de todo ello y obligándose a reemplazar lo deteriorado e inutilizado por el uso u otra causa.

VI.2) El horario que ha de regir en la prestación del servicio en el local referido será, como mínimo, desde las 08'00 horas a las 20'00 horas, a no ser que el/la adjudicatario/a ofreciera ampliar el horario mínimo señalado.

Se servirán platos combinados y menús todos los días, entre las 13'00 y las 16'00 horas, salvo que, como mejora de oferta el/la adjudicatario/a hubiera ofrecido ampliar el horario de cierre, en cuyo caso, dichos platos y menús se servirán hasta 30 minutos antes del cierre del establecimiento.

El/la adjudicatario/a de la explotación tendrá a disposición de los usuarios del servicio una suficiente variedad de productos para atender la demanda.

Se deberán reponer diariamente los alimentos y tapas perecederas expuestas.

Todos los alimentos expuestos deberán estar protegidos por vitrinas.

Firmante: ZAPATA LOPEZ, GABRIEL | 24/09/2018 10:12:08
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 0aa30eac-aa04-b6dl-19752486b908

Con objeto de que en cualquier momento se puedan ofrecer los platos combinados y los menús, el/la concesionario/a de la explotación del servicio habrá de tener permanentemente productos congelados y semi-congelados, de fritura inmediata y/o rápido cocinado, así como fiambres y quesos, que, por su naturaleza, tengan previsto un largo período de tiempo de conservación. Igualmente se dispondrá de postres del mismo tipo.

El mínimo número de platos combinados que deberá ofrecer el/la adjudicatario/a será de tres, a no ser que, como mejora de oferta, hubiera ofrecido una mayor variedad.

El menú deberá estar compuesto por:

- Primer plato: verduras o legumbres o pasta o arroz
- Segundo plato: carne o pescado con guarnición
- Postre: frutas o lácteos o helados, o bien, café
- Pan y Bebida (Agua o Cerveza o Refresco o Vino)

Deberán ofrecerse a los usuarios al menos dos alternativas a cada uno de los platos, a no ser que el/la adjudicatario/a como mejora de oferta hubiera ofrecido más.

VI.3) Precios:

"Los precios máximos de los conceptos a ofertar son los que figuran en la "Tarifa de Precios" que acompaña como Anexo 3 a este Pliego.

VI.4) Del Pago de los Servicios de la Cafetería/Restaurante:

El/la contratista percibirá directamente de los usuarios del servicio el cobro del mismo, de acuerdo con las tarifas aprobadas a la adjudicación y formalización del contrato.

Una vez formalizado el contrato e iniciada la actividad, y al objeto de adecuar la oferta a la demanda de los destinatarios, el/la adjudicatario/a podrá ampliar la oferta de productos y/o modificar los establecidos en la oferta incial (sustitución de los productos ofertados por otros de similares características manteniendo el precio aprobado en la licitación) para lo que deberá presentar solicitud motivada a la dirección del Centro, a quien le corresponde conformarla. Una vez autorizada, se incorporarán a la lista de precios y artículos ofertados.

VI.5) Tiempo del contrato:

a) Período inicial: desde la fecha de formalización del contrato, prevista para el 13 de Julio de 2.019, hasta 12 de Julio de 2.021.

b) Posibles y sucesivos períodos prorrogados conforme a lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

Firmado: ZAPATA LOPEZ, GABRIEL 24/09/2018 10:12:08
Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 0aa30eec-aa04-b6df-197524860908

VII.) CONDICIONES DE PRESTACION DEL SERVICIO:

VII.1) *Seran Obligaciones generales del/de la contratista:*

a) Prestar el Servicio con la continuidad convenida, garantizando a los usuarios el derecho a utilizarlo en las condiciones que hayan sido establecidas y mediante el cobro de los precios correspondientes según las tarifas aprobadas.

b) Atender los gastos de limpieza de las instalaciones y útiles (mobiliario, aparatos, cubertería, menaje,.etc...), considerados incluidos dentro del **Servicio.**

La limpieza de los locales e instalaciones se ejecutará conforme a la periodicidad que se especifica a continuación:

a') Diariamente, de Lunes a Domingo, limpieza de las dependencias con sujeción a las siguientes operaciones:

- Barrido y fregado de suelos
- Limpieza de todo el mobiliario y elementos decorativos
- Vaciado y limpieza de papeleras
- Limpieza de polvo y otras suciedades en puertas y ventanas
- Aplicación de perfume ambientador en todas las dependencias
- Limpieza de mostradores, mobiliario de cocina -incluída campana de humos-, expositores, lejas, vitrinas, muebles electrodomésticos (frigoríficos, congeladores, etc.), mesas y sillas, etc.
- Limpieza, aseo y desinfección de todos aquellos elementos necesarios para mantener en unas adecuadas condiciones de limpieza e higiene todas las dependencias indicadas en la Prescripción VI.1) de este Pliego.

b') Semanalmente se realizará la limpieza de cristales interiores y exteriores; marcos de ventana interiores y exteriores y alféizares de las mismas; persianas; rejas de ventanas y puertas; polvo en paredes, pilares, techos y alturas en general de todas las dependencias.

c') Mensualmente se realizará un pulimentado y abrillantado de todos los suelos y una limpieza a fondo y general de todas las dependencias y todos los elementos existentes en ellas, incluídas ventanas, persianas, rejas, cristales, etc. Esta limpieza general implicará la retirada, siempre que ello fuese posible, de mobiliario y demás elementos móviles existentes para su limpieza por la parte posterior y limpieza de las zonas no accesibles por la ubicación de ese mobiliario y posterior colocación del mismo.

d') Trimestralmente se realizará desinfección y desinsectación con productos debidamente homologados, en todo caso siguiendo las directrices que al

Firmante: ZAPATA LOPEZ, GABRIEL 24/09/2018 10:12:08
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 0aa30eea-aa04-b6df-197524860908

respecto indique la legislación vigente tanto en el ámbito nacional, como autonómico y local.

c) Conservar en perfecto estado las instalaciones y el equipamiento que se entregan (Anexos 1 y 2), destinándolas exclusivamente al uso pactado, haciéndose cargo de las revisiones ordinarias de mantenimiento, así como de cualquier reparación por avería y a la reposición del equipamiento (maquinaría, mobiliario utillaje y menaje) que se deteriore e inutilice por el uso u otra causa.

d) Obtener, **a su cargo y con anterioridad al comienzo de la actividad objeto de contratación,** las licencias o autorizaciones que fueren precisas.

e) Cumplir las disposiciones legales para los establecimientos de hostelería, en cuanto sea de aplicación y lo dispuesto en la legislación laboral respecto al personal a su servicio.

f) Contratar, por su cuenta, al personal necesario y adecuado para obtener el máximo nivel de calidad exigido en el Servicio objeto del contrato, atendiendo a los usuario de la actividad con la necesaria corrección; este personal, así como el propio adjudicatario, deberán estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos. En el supuesto de que el IMAS considere insuficiente el número de personas que prestan el servicio, lo pondrá en conocimiento del contratista, debiendo éste, en el plazo máximo de un mes, proceder a la contratación en el número y categorías que se le indiquen.

El referido personal dependerá exclusivamente del adjudicatario y, por ende, éste ostentará todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de Empresario a tenor de la legislación laboral y de Seguridad Social vigentes en cada momento, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno -por o para dicho personal- en relación con el IMAS, ni exigirle a éste responsabilidad de cualquier clase como consecuencia de las obligaciones existentes entre el contratista y sus operarios, aún en el caso de que los despidos o medidas adoptadas por la Empresa se basen en la resolución de este contrato.

A tenor de lo establecido en el artítulo 130 dela Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se trasponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2.014, se adjunta como Anexo. 4 relación del personal a los que afecta la subrogación.

g) Ofrecer un servicio de calidad a través de la utilización siempre de productos de primera calidad, de la limpieza meticulosa del menaje que se emplee, del cuidado de la correcta presentación del personal a su cargo, de la utilización de productos y utensilios en perfecto estado de conservación y limpieza de acuerdo con las normas sanitarias vigentes para este tipo de actividades, y, muy especialmente, las higiénico-sanitarias sobre alimentación.

Firmante: ZAPATA LOPEZ, GABRIEL 24/09/2018 10:17:08
Este es una copia auténtico imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 0aa20eaa-aa04-b6df-197524860908

h) Colocar en sitio visible, y con adecuada presentación, la "Lista de Precios" ofertados -en la que conste la aprobación de la Dirección del IMAS, no pudiendo variarse ningún precio ni producto de la misma de no ser mediante la forma establecida en la cláusula VI.4) de este Pliego y en el de Cláusulas Administrativas Particulares.

i) Poner a disposición de los usuarios **hojas de reclamaciones**, debiendo facilitarlo a cualquiera que lo solicite. Informará en lugar visible de la existencia de estas hojas. Asímismo, dispondrá de un **Libro de Reclamaciones,** previamente diligenciado por la Dirección del Centro, donde los usuarios puedan hacer constar, en su caso, las deficiencias observadas en la prestación del servicio, la inobservancia de los precios fijados, o cualquier otra anomalía, quedando obligado a presentarlo ante dicha Dirección dentro de las 24 horas siguientes en que sea formulada alguna reclamación, para su información, y por si pudiera ser motivo de resolución de contrato.

El incumplimiento de esta obligación será causa suficiente para la resolución del contrato.

j) Devolver, al término del contrato, todas las instalaciones en que se ubica el servicio que se adjudica (Anexo 1), en el mismo estado en que le fueron entregadas. En cuanto a la maquinaria, el mobiliario, el utillaje y el menaje (Anexo 2), devolver, al menos, su equivalente en número y características técnicas.

k) Cumplir las órdenes que el IMAS, a fin de mantener las instalaciones en adecuado uso, pudiera dictar en cuanto a las sustituciones o reparaciones que crea necesarias para el mejor desarrollo del servicio.

l) Comunicar previamente y requerir la autorización expresa de la Dirección del IMAS, para poder llevar a cabo cualquier clase de reparaciones o mejora de las instalaciones, que el adjudicatario desee realizar por su cuenta en los locales donde se ubica el servicio, debiendo ser ejecutadas, en caso de autorización, bajo la dirección y control de los técnicos que designe el IMAS.

m) Abonar regularmente todos los tributos, arbitrios o cualesquiera otras cargas y gravámentes que puedan recaer sobre la actividad objeto del servicio cuya gestión se le encomienda, así como el pago de la totalidad de los jornales del personal que preste servicios en el **Bar-Cafetería/Restaurante**, siendo de su exclusiva responsabilidad los pagos a la Seguridad Social por aseguramiento del personal, o cualquier otra obligación laboral que corresponda respecto a dicho personal empleado.

n) Abonar el canon que se especifique en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

Firmante: ZAFRA LOPEZ, GABRIEL 24/09/2018 10:12:08
Esto es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 0ea20eea-a004-b6df-19752486b908

o) La instalación de máquinas expendedoras de bebidas, snacks, etc., o de cualquier otro tipo, requerirá previamente la autorización del IMAS. Queda prohibida la venta de tabaco.

VII.2) <u>Serán obligaciones del IMAS</u>:

a) El IMAS correrá a cargo con los gastos corrientes de consumo de agua, gas y electricidad, salvo que posean contador independiente, en cuyo caso, serán a cargo del/de la concesionario/a, así como los gastos derivados del alta de estos contadores.

b)los de la prestación de las instalaciones y equipamiento.

c) Velar por la correcta ejecución del presente contrato, y realizar el seguimiento de la prestación del Servicio, del estado de las instalaciones y equipamiento y de la calidad de los productos alimentarios distribuídos.

VIII.) <u>GARANTIA/s y RESPONSABILIDAD/es:</u>

VIII.1) Todos los posibles **ofertantes** asumirán el **COMPROMISO** de **sujetarse** estrictamente a las **ESPECIFICACIONES** contenidas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

La dirección técnica del contrato la ejercerá la dirección de la Casa del Mar de Cartagena-IMAS y en su ausencia, La Jefatura de Sección de Gestión de Centros del Servicio de Atención a Discapacitados, Inmigrantes y Otros Colectivos, quienes velarán por la correcta ejecución del mismo.

VIII.2) QUIEN pueda resultar **ADJUDICATARIO/A**, será el/la que **GARANTIZARÁ RESPONSABLEMENTE** que las prestaciones respectivas reúnan todos los requisitos y condiciones de **CALIDAD** y de cualquier **OTRA INDOLE** que se imponen en este Pliego y en las Disposiciones/Normas vigentes en la materia.

(Documento fechado y firmado electrónicamente al margen
EL DIRECTOR EN FUNCIONES
CASA DEL MAR CARTAGENA-IMAS
Fdo: Gabriel Zapata López

Firmante: ZAPATA LOPEZ, GABRIEL 24/09/2018 10:12:08
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 0ac20eea-aa04-4ddf-197524860908

Firmante: ZAPATA LOPEZ, GABRIEL 24/09/2018 10:17:05
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código segura de verificación (CSV) 0aa79427-aa03-8704-1569125146 93

ANEXO 3
TARIFA DE PRECIOS
SERVICIO DE CAFETERIA/RESTAURANTE
CASA DEL MAR DE CARTAGENA

Relación de Servicios y productos mínimos:

	SERVICIOS MINIMOS A OFERTAR	PRECIOS MAXIMOS	
MENU	**PRIMER PLATO** (verdura o legumbres o pasta o arroz, **a elegir entre dos platos como mínimo**) y **SEGUNDO PLATO** (carne o pescado con guarnición, **a elegir entre dos platos como mínimo**) Y **PAN** Y **BEBIDA** (Agua, Refrescos, Cerveza o Vino) y **POSTRE** (frutas o lácteos) **o bien CAFE**	9,00€	
	PLATOS COMBINADOS (a elegir entre dos como mínimo)	7,30€	
DESAYUNOS	**CAFES o INFUSIONES + PIEZA DE BOLLERIA o ½ TOSTADA** (aceite, tomate o mantequilla)	1,90€	
	DESAYUNO + ZUMO DE FRUTA NATURAL	3,00€	

GRUPOS	ARTICULOS MINIMOS A OFERTAR	PRECIOS MAXIMOS	
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ SOLO	1,00 €	
	CAFÉ CORTADO	1,10 €	
	CAFÉ CON LECHE	1,20 €	
	CAFÉ DESCAFEINADO SOLO	1,00€	
	CAFÉ DESCAFEINADO CORTADO	1,10 €	
	CAFÉ DESCAFEINADO CON LECHE	1,20 €	
	VASO DE LECHE	1,20 €	
	BELMONTE O CARAJILLO	1,40 €	
	ASIATICO	1,50€	
	TE, MANZANILLA O SIMILARES	1,00 €	
	TE CON LECHE	1,20 €	
	TE CON WHISKY NACIONAL	1,50 €	
	TE CON WHISKY ESCOCES	1,50€	
CERVEZAS	CAÑA DE 200 GRAMOS	1,50 €	
	JARRA DE LITRO	3,50 €	
	BOTELLIN 1/5	1,00 €	
	BOTELLIN 1/3	1,60 €	
	SIN ALCOHOL 1/5	1,30 €	
REFRESCOS, BATIDOS, AGUA Y ZUMOS	COLAS, NARANJA O LIMON	1,50 €	
	TONICAS O SIMILARES	1,60€	
	ZUMO NATURAL DE FRUTAS	1,60€	
	ZUMOS ENLATADOS	1,30€	
	BATIDOS	1,50€	
	BOTELLA GASEOSA	1,30€	
	AGUA MINERAL BOTELLA 1 LITRO	1,30€	
	AGUA MINERAL BOTELLA DE ½ LITRO	1,00€	
	BOTELLIN AGUA CON GAS	1,50€	
VERMOUTS, LICORES, WHISKY Y COMBINADOS	ROJO O BLANCO	2,30€	
	VERMOUT CON GINEBRA	2,60€	
	BITTER SIN ALCOHOL	1,50€	
	ANIS SECO O DULCE	2,30€	
	PONCHE	2,50€	
	TERRY, SOBERANO O SIMILAR	2,50 €	
	CUBA LIBRE	4,00€	
	GIN TONIC	4,00€	
	WHISKY NACIONAL	2,20€	
	WHISKY ESCOCES	3,00€	
VINOS	CHATO DE VINO (tipo/marca)	1,00€	
	COPA DE VINO (tipo/marca)	2,00€	
	COPA TINTO DE VERANO	1,50€	

Firmante: ZAPATA LOPEZ, GABRIEL 24/09/2018 10:17:05
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 0aa79427-ae03-8704-1569125146 93

BOLLERIA	EMBOLSADA (magdalena, croissant, bollo, bizcocho, etc.) DONUTS	0,90€ 1,00€	
TAPAS	PATATAS FRITAS EMPANADILLAS (UNIDAD) CROQUETAS (UNIDAD) TORTILLAS: PATATAS, GUISANTES CALAMARES PULPO ENSALADILLA RUSA	1,20€ 1,20€ 1,40€ 2,20 € 3,00€ 3,00€ 2,40€	
BOCADILLOS	CHORIZO SALCHICHON JAMON BACON ATUN LOMO TORTILLAS BOCADILLOS MIXTOS	2,00 € 2,00 € 2,50 € 2,50 € 2,50 € 2,50 € 2,50 € 2,80 €	

_____, a _____ de _____ de 2.01___

EL/LA LICITADOR/A

Fdo: _____

DNI _____

Firmante: ZAPATA LOPEZ, GABRIEL
24/09/2018 10:17:05
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 0aa79427-aa03-8704-1569125146 93

Firmante: ZAPATA LOPEZ, GABRIEL
24/09/2018 10:59:39
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 0aece007-aa03-96cd-762663956515

ANEXO. 2-INVENTARIO

INVENTARIO DE BIENES MUEBLES PROPIEDAD DE ESTE INSTITUTO, PARA UTILIZACION EN LA EXPLOTACION DE LA CAFETERIA/RESTAURANTE DE LA CASA DEL MAR DE CARTAGENA.

MOBILIARIO

Unidades	Descripción	Observaciones
10	Mesas de cafetería	
40	Sillas cafetería	
8	Taburetes cafetería	
1	Mesa a/inox. 150x60x80 con entrepaño	
1	Mesa a/inox. 226x60x85 con entrepaño	
1	Mesa a/inox. 190x60x85 con entrepaño	
4	Estantes murales de 45 cms. a/inox	
1	Soporte fregadero a/inox.	
2	Cajones a/inox. Acoplados a mesa	
1	Armario acero inoxidable con puertas 90x60x80	
1	Estantería cuatro niveles de carga. Estructura en acero inox. Con estantes en polipropileno. Medidas: 1890x500x1800 mm.	
1	Televisor LCD 47" y soporte pared	

EQUIPAMIENTO

Unidades	Descripción	Observaciones
1	Extractor modelo SP. CKB-800	
1	Cocina a gas de 6 fuegos + horno marca Lotus, modelo CF-6-712 GPV	
1	Freidora Eléctrica de 18 litros, marca Lotus, modelo F-18-74 ET	
1	Campana Central inox. 2,30 x 1,50	
8	Filtros Campana Lamas chapa 2F- 3	
1	Caja ventilación CSO-41 e CV.	
1	Reducción Chapa 400-300 M/M	
1	Codo chapa 90 grados de 300	
2	Manguitos chapa de 300	

5	Metros tubo compact de 300	
1	Equipo de aire acondicionado Mod. 9V-6 marca Mitsubishi	
1	Lavavajillas industrial acero inoxidable, marca ELETTROBAR, PLUVIA ST-45: producción de lavado 24 cestas/h.; 220 V. monofásico; medidas: 550x600x700 mm.	
1	Cámara frigorífica	
1	Cafetera semiautomática de erogación continua. Potencia 2600 W. Capacidad en litros de caldera 11 litros. Medidas: 90x460x525; incluye electrobomba y descalcificador.	
1	Molinillo de café automático RIM. Fresa de 60 mm. Capacidad de la tolva: 2 Kgs. Voltaje 220 V/II	
1	Dosificador de leche condensada en acero inox.	
1	Tostador de doble piso construído en acero inox. Lámparas De cuarzo. Temporizador. Tesmostatos independientes. Potencia 3000 W. Voltaje 220 V.	
1	Exprimidor de zumos sistema centrífugo. 1400 r.p.m. Voltaje 220 V.	
1	Microondas con regulador variable de potencia. Inoxidable con grill. Plato giratorio. Capacidad 23 litros.	
1	Lavavajillas construído en acero inox. Provisto de cestillo de 40x40. Altura de lavado 300 mm. Potencia 3.200 W. Voltaje 220 V.	
1	Expositor de tapas con grupo incorporado, cristal curvo. Capacidad 6 bandejasGN 1/3-40. Potencia 230 W. Voltaje 220 V.	
3	Vitrinas neutras para exposición de bollería. Cristal curvo y Puertas correderas.	
1	Armario bajo enfriador de botellas con puertas y encimera en acero inox., exterior en chapa galvanizada con revestimiento de PVC, evaporador y condensador en tubo de cobre. Medidas: 1800x600x820 mm.	
2	Armario expositor para bebidas con desescarche automático. Evaporador de aire forzado. Doble cristal antiempañamiento. Puerta reversible. Medidas: 600x620x1865 mm.	
1	Termo de leche construído en acero inox. Potencia 1000 W. Voltaje 220 V. Capacidad: 5 litros.	
1	Cortadora de fiambre con cuchillo de 250 mm. Construído en aluminio anodizado. Incorpora grupo afilador.	
1	Granizadora ICE CREAM de 14 litros de capacidad. Evaporizador y depósito inclinado. Un sabor. Grifo extraíble. Voltaje 220 V. monofásico	
2	Extintores	

Firmante: ZAPATA LOPEZ, GABRIEL 24/09/2018 10:59:39
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 0acced07-aa03-96cd-762663956515

5	Persianas verticales lamas 127 mm.	

UTILLAJE: MENAJE Y UTENSILIOS

Unidades	Descripción	Observaciones
48	Plato hondo 22 cm	
96	Plato llano 27 cm.	
48	Plato llano postre 20 cm.	
48	Taza café con leche	
48	Plato 16 cm. Para taza café con leche	
48	Cuchara inox. de mesa	
48	Tenedor inox. de mesa	
48	Cuchillo mesa inox. carne	
48	Cuchillo mesa inox. punta redonda	
48	Cuchillo inox. postre	
48	Cuchara inox. café con leche	
48	Tenedor inox. postre	
48	Vaso agua 27 cl.	
48	Copa vino 25 cl. Balón	
24	Cucharita de café	
24	Taza de café	
24	Plato para taza de café	
48	Vaso tubo	
24	Vaso para café cortado	
12	Copa para asiático	
12	Copa coñac	
12	Jarra cristal 1 litro	
2	Jarra acero inox. 750 ml.	
1	Juego de llaves acceso a cafetería	

Firmante: ZAPATA LOPEZ, GABRIEL 24/09/2018 18:59:39
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 0ace0807-aa03-96cd-7626639556515

ANEXO.4 PERSONAL

RELACION DEL PERSONAL TRABAJADOR/A ACTUALMENTE A CARGO DE LA ADJUDICATARIA DEL SERVICIO DE CAFETERIA/RESTAURANTE DE LA CASA DEL MAR DE CARTAGENA:

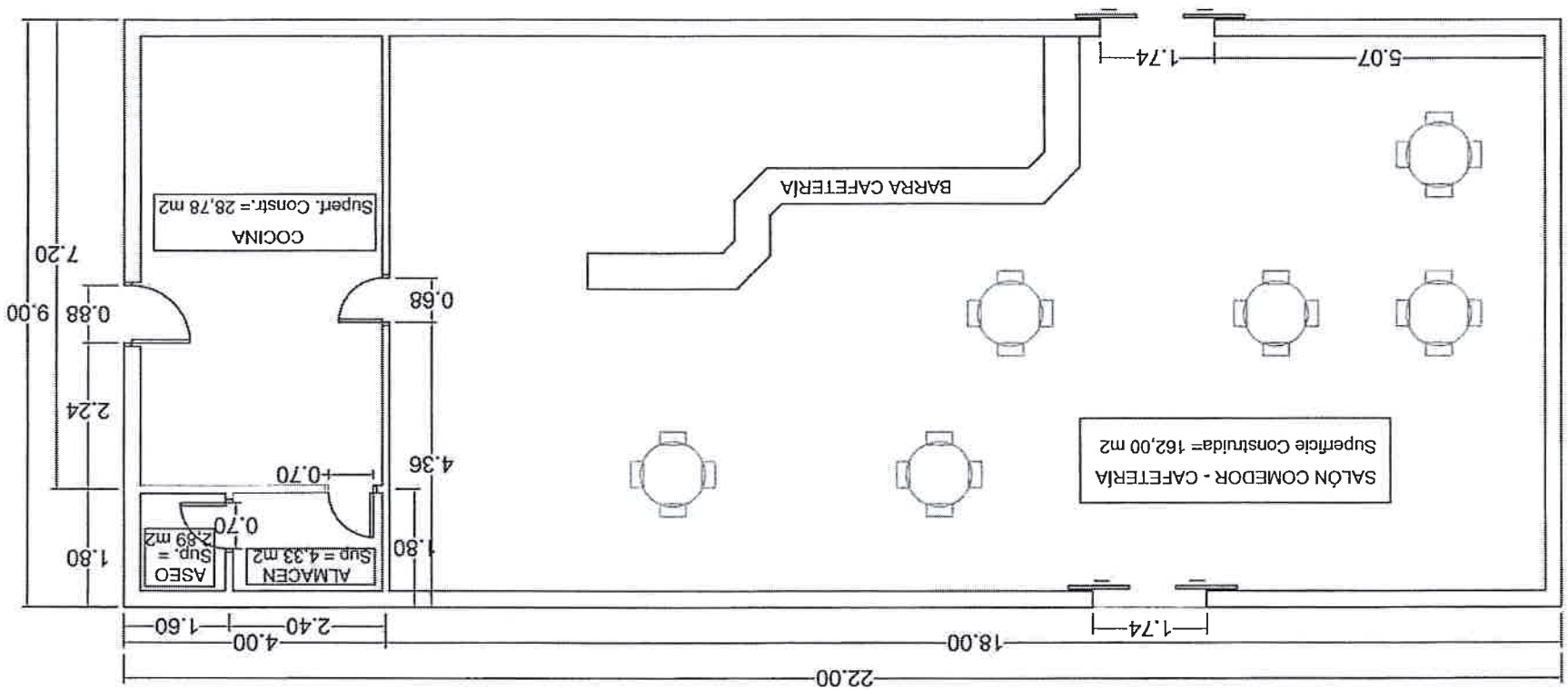
CONVENIO COLECTIVO APLICABLE	IDENTIFICACION TRABAJADOR	DNI/NIE	CATEGORIA PROFESIONAL	TIPO DE CONTRATO	JORNADA	FECHA ANTIGÜEDAD	VENCIMIENTO DEL CONTRATO	Nº SEGURIDAD SOCIAL	RETRIBUCIONES BRUTAS ANUALES
HOSTELERIA	R.P.C.	X6094530J	COCINERA	189 INDEFINIDO T.COMPLE	40 HORAS SEMANALES	13/01/2015	INDEFINIDO	301078479852	12.663,90€
HOSTELERIA	I.P.B.	22970780J	AYUD.COCINA	189 INDEFINIDO T.COMPLE	40 HORAS SEMANALES	01/12/2016	INDEFINIDO	301003462476	9.873,73€
HOSTELERIA	J.M.M.G.	23027984Q	AYUD.COCINA	501 TEMPORAL T.PARCIAL	30 HORAS SEMANALES	02/08/2018	31/12/2018	301012466807	10.333,20€
HOSTELERIA	I.M.P.P.	23300313W	AYUD.CAMARERO	501 TEMPORAL T.PARCIAL	30 HORAS SEMANALES	01/02/2018	31/12/2018	301053682006	10.392,24€
HOSTELERIA	M.M.P.B.	23039838W	AYUD.CAMARERO	401 TEMPORAL T.COMPLE	40 HORAS SEMANALES	02/07/2018	31/12/2018	301057621620	13.856,28€
HOSTELERIA	Y.M.M.	40563017X	AYUD.CAMARERO	501 TEMPORAL T.PARCIAL	18 HORAS SEMANALES	01/09/2018	31/12/2018	301078479852	6.235,32€

Firmante: ZAPATA LOPEZ, GABRIEL 24/09/2018 10:59:21
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 0aceo5a5-aa03-743f-419797710270

Firmante: ZAPATA LOPEZ, GABRIEL 24/09/2018 10:11:57
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 0aa2f739-aa04-3879-3069594669944

ANEXO 1. INSTALACIONES

Descripción de los espacios:

El espacio destinado a la explotación del servicio de Cafetería/Restaurante en la Casa del Mar de Cartagena-IMAS, se distribuye en una cocina de 28,78m2; Salón comedor/cafetería 162,00m2; Almacén 4,33m2 y Aseo/vestuario 2,89m2.

PLANO DE LAS INSTALACIONES REALIZADO POR LA OFICINA TECNICA DEL IMAS